

Saisonkarte

GENUSS & AUSGEWOGENHEIT

Gesundheit à la carte

Das Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und ihrer Besucher liegt uns am Herzen. Swiss Medical Network lädt Sie ein, unsere kulinarische Handschrift GENUSS & AUSGEWOGENHEIT zu entdecken.

Eine leichte, gesunde und raffinierte Küche – ganz ausgewogen.



RESTAURANT

LEOPOLD'S


Privatklinik Obach

Vorspeisen

Süss-saures Randencarpaccio mit Panforte, Schafskäsepraline im Pinienmantel und Feigen	Fr. 12.00
Geräucherter Schweizer Lachs mit Süsskartoffelpraline, Avocadocreme und Granatapfelmayonnaise	Fr. 17.00
Hausgemachte Bouillon mit Knäckebrot 	Fr. 8.00

Hauptspeisen


Fleisch

«Suure Mocke» vom Rind mit Kartoffelstock und
saisonaem Gemüse  Fr. 28.00

Kurzgebratenes Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit
knuspriger Kartoffelrösti und saisonalem Gemüse  Fr. 28.00

Fitnesssteller mit einer grillierten Pouletbrust und
Kräuterquark Fr. 26.00

Fisch

Gebratenes Schweizer Forellenfilet mit Pistazienbrösel,
Petersilienmousseline, saisonales Gemüse und
Rotweinsauce 

Fr. 28.00

Pochiertes Schweizer Saiblingsfilet auf Couscous-Taboulé
mit Kräuter-Weissweinschaum



Fr. 28.00

Vegan

Glasnudelcurryeintopf mit saisonalem Gemüse und
Kokoschips  

Fr. 20.00

Desserts

Tagesdessert		Fr. 8.00
Apfelküchlein mit Vanillesauce		Fr. 10.50
Frischer Fruchtsalat mit Dattelpfannkuchen  		Fr. 9.50
Cremiges Joghurt mit Honig und Granola, Früchte		Fr. 8.00

Hausgemachte Sorbet, Glace und Frappés

Apfelsorbet 	pro Kugel	Fr. 3.00
Thaiti-Vanille oder Schokolade	pro Kugel	Fr. 3.00
Frappé mit Thaiti-Vanille		Fr. 7.50
Frappé mit Schokolade		Fr. 7.50

Herkunftsdeklaration: Alle Fische und das Fleisch sind, wenn nicht anders vermerkt, aus der Schweiz.
Bei Allergien oder speziellen Diäten informiert Sie unser Team gerne über die Zusammenstellung der Gerichte.

 Glutenfrei  Laktosefrei  Vegan

Service und Steuern 7.7% inklusive.